

# ESQUENTA DE FEIJÃO BRANCO

## INGREDIENTES

300 g de carne moída  
6 folhas de repolho  
1/2 cebola picada  
1 xícara (chá) de molho de tomate caseiro ou pronto  
temperos (tomilho, louro, coentro, pimenta dedo-de-moça)  
sal e pimenta a gosto  
2 xícaras de feijão branco cozido  
8 fatias de bacon picadas  
2 colheres de azeite

## MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon picado, adicione a cebola picada e refogue por alguns minutos.

Adicione a carne moída e vá desmanchando e mexendo com uma colher até a carne cozinhar por inteiro. Adicione um pouco de sal, pimenta-do-reino e tomilho e mexa mais um pouco.

Acrescente o molho de tomate e refogue por mais 15 minutos.

Desligue o fogo e acerte o sal e reserve.

Em outra panela ferva água e coloque as folhas de repolho por 2 minutos ou até amolecerem.

Retire as folhas.

Misture as folhas no refogado de carne, se necessário acrescente mais água.

Adicione o azeite.

Misture na mesma panela o feijão branco cozido e cozinhe por mais 5 minutos.

Salpique coentro picado ao servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17085-esquenta-de-feijao-branco.html>